39e Année. — Tome LXXVI. N° 1968 Paris, 17 Mars 1932

REVUE DE VITICULTURE

A LA CONFERENCE INTERNATIONALE DU VIN

Vendredi dernier se sont terminés, au ministère de l'Intérieur, sous la présidence de M. le Dr Chauveau, ministre de l'Agriculture, les travaux de la Conférence Internationale du Vin, qui a réuni les délégués de 30 nations.

La conclusion de ces travaux a été la rédaction de 11 recommandations qui seront étudiées par les gouvernements représentés. Elles ont trait à tous les problèmes qui passionnent actuellement le monde viticole : prohibition et avantages de la consommation du vin, politique du contingentement et du blocage, limitation des plantations, extension de la consommation des vins de table, fabrication et emploi des moûts concentrés, question des hybrides producteurs directs, suppression des vins anormaux, développement du marché des alcools de vin, répression des fraudes et de la concurrence déloyale, renoncement aux méthodes de dumping, enquête sur la composition des vins, méthodes internationales d'analyse des vins, organisation du crédit viticole, propagande commune en faveur du vin et moyens financiers pour la réaliser.

Nous reproduirons le texte de ces importants avis donnés par la Conférence aux Gouvernements des nations représentées à ces assises... et même aux Gouvernements absents.

Aujourd'hui, nous donnerons seulement le texte du discours de M. Maurice Sarraut, sénateur, président de la délégation française. — (*N. D. L. R.*).

Monsieur le Président,

Messieurs,

La délégation française manquerait à son devoir et se priverait en même temps d'un grand plaisir, si elle ne s'associait pas en toute cordialité à l'hommage et aux souhaits de bienvenue que vous ont adressés, avec tant d'autorité, M. le président du Conseil et M. Edouard Barthe, président de l'Office international du Vin.

Elle a pu de longue date apprécier l'intérêt profond et sincère que M. le président du Conseil Tardieu porte aux destinées viticoles. Ses membres n'oublient pas qu'ils ont trouvé chez lui, à des heures difficiles, grosses de périls pour la viticulture nationale, le concours précieux d'une volonté décidée et de ce beau talent, fait de clarté et de précision, que vous venez d'apprécier.

Ils tiennent à lui dire, en cette circonstance solennelle, leur gratitude pour les services qu'il a rendus aux vignerons de notre beau pays et n'oublient pas dans ce sentiment MM. les membres du Gouvernement ici présents, parmi les-

quels nos producteurs des coteaux et des plaines comptent de chauds défenseurs et de bons amis.

Quant à M. Edouard Barthe, dont l'admirable apostolat ne cesse de se dépenser depuis trente ans pour la grande cause viticole, non seulement dans son propre pays, mais dans l'Europe entière, l'accueil émouvant que vous lui avez réservé montre éloquemment le respect et l'affection dont il est par nous tous si justement entouré.

Notre délégation, Messieurs, est heureuse de joindre sa bienvenue à celle de si hautes personnalités françaises.

Parmi vous, nous retrouvons des figures amies, des collaborateurs de l'Office International, des compagnons de travail dont nous avons pu, en maintes circonstances, apprécier l'esprit de pondération, les sentiments conciliants, les compétences approfondies ainsi que le dévouement inlassable à la cause commune que nous venons ici défendre. D'autres collègues nous arrivent, précédés de la grande réputation méritée par des travaux dont la renommée a franchi les frontières de leur pays. Comment, d'autre part, ne nous sentirions-nous pas honorés de l'appui si cordial dont les éminents représentants de la Société des Nations, du Bureau International du Travail, de l'Institut International d'Agriculture, de la Chambre de Commerce Internationale, de la Commission Internationale permanente de la Viticulture, de la Commission Internationale d'Agriculture veulent bien nous accorder le bénéfice ? A tous et à chacun, et du plus profond de son cœur, la délégation française exprime ses sentiments de gratitude.

Messieurs, l'œuvre qui se propose à nous est grave et complexe, et il faudra, pour la mener à bien, une collaboration dégagée, j'ose le dire, de toute pensée égoïste, et s'inspirant avant tout d'un très haut sentiment de solidarité. Mais les temps que nous vivons inclinent à de tels sentiments. Dans la tempête économique qui secoue le vieux Monde et l'accable de tant d'épreuves, aucun pays n'est épargné. Ce n'est pas seulement l'industrie qui pâtit de difficultés extrêmes, et constate son impuissance à occuper ses vingt millions de chômeurs, c'est l'Agriculture elle-même qui souffre cruellement un peu partout, et dont la détresse se répercute sur toutes les entreprises mondiales. Et sur le domaine spécial qui nous est propre, de quelque côté que se portent nos regards, nous apercevons les mêmes symptômes de crise viticole, les mêmes angoisses chez les producteurs, l'obsession des mêmes soucis dans l'esprit des gouvernants.

L'heure est passée, croyons-nous, et même définitivement révolue où telles nations croyaient pouvoir s'isoler du reste du monde et vivre d'elles-mêmes. L'erreur la plus funeste serait d'imaginer qu'un Etat quelconque, quelles que soient son intelligence des affaires, l'énergie de ses dirigeants, l'endurance et l'activité de sa population, est en mesure, par sa force et sa valeur propres, d'échapper aux causes ou aux effets d'un bouleversement économique semblable à celui que subit présentement l'humanité. Les problèmes viticoles eux-mêmes ne sont plus limités aux frontières d'un pays. Ils les débordent. Et, quoi que nous voulions, quoi que nous fassions, les solutions ici comme ailleurs ne dépendent plus d'un effort d'ordre particulier.

Le monde entier commence à s'en rendre compte : il sent, un peu trop confusément encore, mais il sent cependant la nécessité vitale pour les peuples de se concerter et de s'unir économiquement ; les idées d'entente internationale qui, dans un passé récent, gardaient encore figure de chimères pénètrent de plus en plus de leur réalisme véridique la masse des opinions publiques. Devant le désordre qui perturbe le rythme des productions et des échanges, et qui, durant la pénible crise de 1930, a privé les seuls agriculteurs d'Europe de près de trente milliards de francs-or de revenus par rapport à ceux dont ils jouissaient en 1927, un immense besoin d'organisation plus rationnelle et plus méthodique se fait jour dans le monde paysan qui éprouve une sorte de révolte à confronter sa détresse à l'abondance de ses greniers et à la pléthore de ses caves. Or, l'amélioration de la vie rurale est la condition maîtresse du relèvement industriel et commercial qu'elle a de tous temps conditionné. Le monde économique ne sortira du chaos que si l'agriculteur est heureux.

Une loyale coopération internationale est indispensable dans tous les domaines. Pourquoi apparaîtrait-elle impossible en viticulture ? Est-ce que les vignerons, partout, ne s'organisent pas en associations de plus en plus fortes et nombreuses ? N'ont-ils pas manifesté déjà, dans des Congrès retentissants, leur volonté de modérer une production sans frein, de la moraliser pour le bien même des consommateurs, d'élargir les marchés, de substituer enfin à l'anarchie actuelle qui les ruine, l'ordre et la sécurité des méthodes nouvelles plus conformes à l'intérêt commun ?

C'est à cette heure décisive que se réunit notre Conférence. Il dépend de vous, Messieurs, qu'il en sorte un grand bienfait. Nous ne l'apercevons, pour notre part, que dans l'union de tous les producteurs viticoles, enfin décidés, selon l'exemple donné dans certains pays, selon les fermes résolutions inscrites par le Parlement français dans une loi récente, à trancher dans le vif des néfastes errements, à pourchasser les vins anormaux, à limiter rigoureusement les plantations nouvelles, à donner au consommateur les garanties qu'il a raison d'exiger. Nous pouvons dire, sans faux orgueil, que le vigneron français, qui a souscrit par cette loi aux renoncements d'un droit qu'il possédait de toute éternité, au droit de disposer librement de sa terre, a donné un magnifique exemple de compréhension et de discipline.

Cette union si désirable des viticulteurs de tous les pays est-elle, pratiquement, possible ? De toute la force de notre conviction et de tout l'élan de notre espérance, nous le croyons et nous l'affirmons, et c'est en vue de sa réalisation nécessaire et partout attendue que la délégation française vous adresse, Messieurs, l'appel le plus ardent.

Pour exalter notre énergie et nous aider à surmonter les obstacles, voici devant nous cette pensée bienfaisante que notre effort peut, dans une large mesure, contribuer à soulager des souffrances imméritées. Ces souffrances, vous les constatez chez vous, comme nous les constatons chez nous. Nous sentons bien, les uns et les autres, que le mal est général, et nous voyons se préciser de jour en jour les signes annonciateurs d'une sorte de péril viticole mondial, dont la menace oppresse le cœur et surexcite l'angoisse de tous ceux qui y réfléchissent.

Et cependant, quel exemple entraînant de courage et d'énergie nous donnent

les producteurs eux-mêmes : je ne puis me défendre d'évoquer en ce moment, assuré que la même pensée se présente à votre esprit pour vos propres concitoyens, l'admirable ténacité de nos quinze cent mille familles de vignerons français, qui ont subi toutes les épreuves, ont vu tous les fléaux ravager leur petit domaine, l'ont reconstitué sans cesse par un effort surhumain, et qui dans l'heure présente, au milieu de la pire incertitude à travers l'ouragan de la tourmente économique, sans se décourager, sans même marquer la lassitude d'un travail cruellement ingrat, mais qu'ils aiment trop pour l'abandonner, continuent âprement le dur labeur où se courba séculairement l'épaule vaillante des ancêtres. Leur âme généreuse, gardez-en l'assurance, sait se tourner vers la misère des autres pays, compatir à leurs inquiétudes, comprendre les maux dont ils souffrent. Nos vignerons français viennent à vous, représentants de leurs frères de travail, avec des mains et des cœurs ardemment tendus vers le grand espoir que, de notre collaboration, jailliront les directives claires et précises, préludant au vaste effort qui s'impose à tous pour sauver la viticulture mondiale.

Cet effort, comment l'accomplir ? D'abord par une discussion stricte, mais librement consentie, et dont nous sommes ici pour déterminer les modalités ; ensuite par une véritable croisade, légitime et nécessaire, pour la défense du vin à travers le monde. Surabondance de vin, sans souci suffisant de la qualité, consommation de plus en plus réduite. Ainsi se présente à nous le problème qu'il nous faut résoudre. Hors d'une action énergique et solidaire, il n'est pas possible d'apercevoir la voie du salut. Les pays, repliés sur eux-mêmes, essaieront de toutes les panacées, sans qu'aucune leur puisse apporter la sécurité du lendemain. Les crises s'amplifieront, en entassant ruines sur ruines. L'union seule peut nous sauver. Il est temps, il n'est que temps de nous concerter pour examiner ensemble franchement, résolument, les mesures communes qu'il faut recommander à nos gouvernements respectifs pour préserver la production viticole du péril mortel qui la menace.

A cet examen, la délégation française apportera tout ce qu'elle possède de droiture et de bonne volonté. Respectueuse de l'indépendance de chacun de nos pays, décidée à ne pas même laisser mettre en cause le droit, pour chacun d'eux, d'imprimer à sa politique économique, extérieure ou intérieure, l'orientation qu'il juge imposée par ses besoins particuliers, elle vient ici sans esprit préconçu ; elle sait que, dans un certain nombre de pays, des dispositions législatives ont été prises qui témoignent d'une hardiesse et d'un sens pratique auxquels elle veut rendre un public hommage. Elle se saisira, pour les examiner avec le soin le plus attentif, de toutes les suggestions que les hautes compétences, réunies ici même, voudront bien soumettre à la méditation collective. Son espérance, c'est que, de la confrontation de ces opinions, surgiront les grandes lignes d'une politique viticole commune, déjà préparée par l'important labeur des réunions internationales de Barcelone et de Bucarest, mais dont il appartient à la Conférence de Paris de modeler les aspects définitifs.

Messieurs, c'est dans ce sentiment de confiance dans l'efficacité de nos travaux, et en vous portant avec l'expression sincère de sa déférente sympathie l'assurance amicale qu'elle s'efforcera d'oublier tout ce qui peut diviser pour ne

penser qu'à ce qui doit unir, que la délégation française se dispose à collaborer en toute cordialité avec ses hôtes éminents dont elle sait qu'ils n'ont, eux aussi, qu'une pensée au cœur, préparer à la Viticulture de tous les pays des destins plus heureux et servir, ainsi, dans la grande cause du Travail, celle même de l'Humanité.

LA CONCENTRATION DES MOUTS AU SECOURS DE LA VITICULTURE

Au cours d'un voyage d'étude que je viens d'effectuer dans les départements vinicoles gros producteurs du Midi, j'ai pu faire, au contact de nombreuses personnalités du monde vinicole avec qui j'ai eu l'occasion de m'entretenir, diverses observations, dont une m'a particulièrement étonné. Il s'agit de l'interprétation que l'on donne au blocage partiel qui vient d'être décrété en exécution de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931.

D'une façon générale, et même chez les producteurs qui sont touchés par l'application du décret, on ne paraît pas avoir conservé beaucoup d'illusions sur le profit que l'on pourra tirer des quantités de vin bloquées. Chez la plupart d'entre eux, on ne compte que sur le rendement financier très faible que pourra procurer la distillation des vins bloqués, car on ne pense pas que lors de la levée du blocus, on puisse tirer d'autre parti de ces vins dont on conçoit la précarité de la conservation.

Excès de pessimisme peut-être, mais en tous cas, résignation apparente qui soulèverait de plus vives protestations si l'application du décret n'avait déjà eu comme conséquence, une hausse sensible du cours des vins. En effet, ainsi que je l'ai entendu proclamer dans une réunion très importante de viticulteurs, il vaut mieux pouvoir vendre 85 ou 90 % de sa récolte, à 9 ou 10 fr. le degré hectolitre que d'être obligé de céder la totalité à 6 fr. le degré hectolitre, prix qui aurait sans doute été atteint si le décret de blocage n'avait pas été pris.

Ecoutée par des viticulteurs, cette déduction ne semble pas discutable ; aussi ne recueillit-elle que des applaudissements ! Je n'ai pas recherché d'autres causes au désintéressement des viticulteurs quant à la partie bloquée de leur récolte et je crois que j'eusse prêché dans le désert si je leur avais rappelé qu'il existe des moyens légaux de conservation des vins tels que la pasteurisation et que des organisations de pasteurisation à forfait pourraient être créées à l'instar de ce qui existe en Gironde, afin de permettre à ces vins de franchir le cap de la levée du blocus. Ils m'auraient sans doute répondu : « Pourquoi voulez-vous que nous nous tracassions pour la bonne conservation de ces vins ? Lorsque nous pourrons les vendre, nous en aurons récolté d'autres et peut-être une partie de ceux-ci sera elle-même bloquée. » Faudrait-il donc renoncer à lutter contre ce néo-malthusianisme économique, d'autant plus dangereux qu'il pourrait par contagion, s'étendre à d'autres produits alimentaires ?

Je ne crois pas qu'il existe de moyen de combat plus efficace que la concentra-

tion des moûts, sujet dont on parle beaucoup, la plupart du temps sans le connaître. J'ai été surpris d'entendre émettre sur ce sujet des opinions invraisemblables et tout en rendant hommage aux travaux entrepris pour la vulgarisation de ce procédé par des « pionniers » très méritants, je ne puis que déplorer la propagande à rebours qui a été faite au sujet des moyens de réaliser la concentration des moûts. Il y a à peine quelques jours nous lisions encore un article (1) sur ce sujet où on n'envisageait pour pouvoir réaliser la concentration des moûts, que des usines munies d'appareils à gros rendement, capables de travailler 100 hectolitres de moût par jour, nécessitant l'emploi de 300 mètres cubes d'eau par heure, etc... Il est vrai que l'auteur envisageant le capital énorme nécessaire pour cette réalisation et les aléas considérables inhérents à une entreprise de ce genre, ne « considère pas comme très pratique, d'une année à l'autre la chaptalisation, c'est-à-dire l'enrichissement des vins à l'aide du sirop de raisin de la récolte précédente ».

Il termine en énumérant par contre et d'une façon très précise les nombreuses utilisations que l'on peut créer des moûts concentrés et sur ce point, je suis entièrement d'accord avec lui.

M'est avis qu'à vouloir envisager la solution de tous les problèmes par un processus « passe-partout », ce qui théoriquement serait une simplification, on ne réussit pratiquement qu'à les compliquer sinon les rendre insolubles.

Il faut nettement distinguer dans la concentration des moûts les buts poursuivis :

1° D'une part, dans les conditions les plus économiques possibles et avec des résultats satisfaisants, produire des moûts concentrés que je qualifierai de « qualité courante ».

2° D'autre part, à l'aide de moyens très perfectionnés et de préférence en opérant sur des matières premières choisies, préparer des concentrés de « qualité supérieure » ou « de luxe ».

Je connais pour l'avoir entendu souvent « qui peut le plus peut le moins ». Sans doute, mais quel avenir pourrait-on fonder sur une entreprise de fabrication de brouettes en acajou poli montées sur roulements à billes ? Que l'on m'excuse cette comparaison, mais c'est en voulant résoudre tous les problèmes par une formule identique que l'on n'arrive à aucun résultat.

J'ai traité par ailleurs de l'utilisation des moûts concentrés à d'autres fins que la vinification.

Je suis d'avis que pour créer des débouchés pour la consommation en nature des moûts concentrés de raisin, les deux conditions essentielles de succès sont : 1° L'utilisation de matières premières choisies ; 2° la recherche des moyens les plus parfaits pour « concentrer » cette qualité et dans ce but, rien ne doit être négligé pour y parvenir même à un prix de revient assez élevé.

Je mettrais volontiers en parallèle les moyens employés dans certaines régions vinicoles productrices de vins fins, le Sauternais par exemple, où la recherche de la qualité prime tout. Mais ce serait sortir du sujet que je me suis fixé de

(1) Journée Vinicole du 29 janvier 1932. « Les vins concentrés. Différentes manières de les obtenir. »

traiter ici. C'est exclusivement de la production économique de moûts concentrés que je veux entretenir les lecteurs de ce journal.

On a dit et surtout écrit que, pour effectuer la concentration des moûts, il fallait un matériel très important, très coûteux, l'emploi du vide pour abaisser la température d'ébullition, de la force motrice, de l'eau, beaucoup d'eau surtout, d'où cette conclusion que l'opération n'était possible que dans de très importants domaines, des coopératives, voire des usines spécialement outillées. La grosse masse des viticulteurs ne s'y est pas intéressé à cause de ces conditions irréalisables pour beaucoup.

C'est pour combattre cette erreur déjà trop répandue que j'écris cet article. Point n'est besoin pour concentrer pratiquement des moûts, d'un outillage aussi développé. Il existe des appareils très simples, relativement peu coûteux qui effectuent cette opération dans les meilleures conditions. Bien plus, on a construit des appareils portatifs, de rendement moyen qui, à la manière des alambics ambulants, peuvent se déplacer facilement d'une propriété dans une autre. Ils ne nécessitent pour leur fonctionnement que du combustible et pas une goutte d'eau, car l'eau de la chaudière vaporisée et condensée est réemployée pour l'alimentation du générateur selon la méthode du circuit fermé. Ces appareils de divers rendements peuvent vaporiser jusqu'à 200 k. d'eau par heure. Si on les fait fonctionner sans interruption, ils peuvent donc évaporer 4.800 k. d'eau par jour ou 48 hectolitres, soit, par exemple, réduire 65 hectos de moût en 17 hectos de sirop concentré. Quel est le prix de revient de l'opération ? Ajoutez au salaire d'un ouvrier, une consommation horaire d'environ 35 k. de charbon plus les frais d'amortissement et d'entretien du matériel.

Ces appareils permettent de transformer en marche continue, du moût préalablement sulfité, en sirop à 25, 30 ou 35° Baumé au choix.

Mais, me demanderez-vous, quelle est la qualité du produit ainsi obtenu ? Je vous réponds : la concentration « concentre » les qualités et les défauts du moût initial ; elle ne fait qu'enlever de l'eau et l'acide sulfureux ajouté pour le muter. Elle enlève bien un peu des parfums naturels du moût, c'est une arme à deux tranchants qui joue dans un sens défavorable pour les moûts de muscat et favorable pour les moûts de Noah par exemple.

Et le goût de cuit ? Nous voilà au point crucial de la question. Le goût de cuit est fonction du produit de l'intensité du chauffage par la durée. Si vous diminuez le second facteur vous pouvez augmenter le premier. J'ai dégusté des moûts concentrés sous vide à un point d'ébullition de 45° et ayant séjourné une heure et demie à cette température qui avaient un goût de cuit plus prononcé que des moûts concentrés à 100° mais n'étant restés que quelques minutes à cette température. Et puis, en fait, ce goût de cuit dont on fait un épouvantail a-t-il une influence si importante quand il n'est pas très accentué et quand le produit n'est pas consommé en nature, à plus forte raison lorsqu'il est fermenté ultérieurement. Je réponds sans hésitation : non ! Car s'il existe des moûts délicats dont la moindre altération du goût serait extrêmement préjudiciable, ce sont bien les moûts qui produisent les vins fins de la Gironde dont certains atteignent encore actuellement le prix de 2.000 frs. l'hectolitre. Nous effectuons la concentration de moûts de plusieurs premiers crus classés avec ces

appareils sans le secours du vide et les vins enrichis avec ces moûts ont été classés très nettement supérieurs aux vins témoins ou chaptalisés avec du sucre de betterave ou de canne. Ces références ne suffisent-elles pas, à moins que l'on ne soit « plus royaliste que le roi » pour calmer toute appréhension de ce côté ?

Quel serait donc le secours de la concentration des moûts en faveur de la viticulture méridionale ?

Tout d'abord, répétons encore que la concentration est accessible à tous ceux qui sont touchés par le blocage. Que les très grands domaines et les coopératives aient leur appareil propre, rien de plus naturel, mais les propriétés moyennes et petites peuvent se grouper pour l'achat d'un appareil en commun ou confier à des entrepreneurs à forfait le soin de ce travail.

On peut évidemment envisager la concentration des moûts pendant les vendanges de façon à relever le degré des autres vins. La loi permet le relèvement de 2 degrés et demi et cela pourrait suffire, dans la plupart des cas.

Cette façon d'opérer, si elle offre quelques avantages, a l'inconvénient de ne pouvoir se faire que pendant environ 20 jours par an et à un moment où tout le personnel est très occupé par les vendanges. Il ne résout pas entièrement le problème du blocage quoiqu'il atténue la taxe de rendement. Il y a lieu en effet de croire que l'administration ne persistera pas dans ses prétentions d'appliquer la taxe de rendement sur le volume initial de moût avant concentration ce qui est un défi au bon sens. Des rectifications s'imposent aux modalités d'application de la loi du 4 juillet 1931 ; on s'en occupe dans les milieux compétents.

Nos suggestions quant à l'utilisation des bienfaits de la concentration de blocage préventif (qui dorénavant sera fixé en août) de 20 %. Ce viticulteur mute 200 hectos ce qui correspond à la quantité bloquée. Il peut librement vendre 800 hectos et dans le courant de l'année faire concentrer ses 200 hl. de mutés en 50 hl. de moût concentré (cas de groupage ou de traitement à forfait). S'il ne vend pas ce concentré et si l'année suivante, il récolte encore 1.000 hectos, deux cas pourront se présenter selon qu'il y aura ou non blocage.

Dans le premier cas, il fera la même opération que l'année précédente c'est-à-dire mutera une fraction de sa récolte qui sera ultérieurement concentrée et répartira sur la quantité libre les 50 hectos de sirop de l'année précédente ce qui relèvera ses vins de 8° à 9°1/2-9°3/4 par exemple. Il récupérera ainsi la valeur du moût conservé. Dans le courant de l'année, il concentrera la fraction bloquée de moût nouveau, et se trouvera placé lors des vendanges ultérieures dans les mêmes conditions qu'aux précédentes.

Par contre, s'il n'y a pas blocage, il pourra répartir le sirop bloqué précédemment sur l'ensemble de sa récolte et pourra mettre l'intégralité à la vente. De toute façon, il récupérera toujours la valeur du moût bloqué et on conçoit dans ces conditions le rôle de régulateur que peut jouer cet appoint.

Un propriétaire récoltant de grosses quantités n'est pas tenu non plus d'acquérir un appareil important. S'il récolte 15.000 hectos bloqués à 20 % par exemple, il n'aura qu'à transformer 3.000 hectos de muté en 600 à 700 hectos de concentré. Il devra donc évaporer 2.400 hl. d'eau. Mais il a pour ce faire,

une bonne partie de l'hiver au cours duquel le personnel n'est pas toujours très occupé. A l'aide d'un appareil relativement peu important qui évaporerait 300 K. d'eau par heure, soit en 10 heures de travail utile 30 hectos, il lui suffira de 80 jours de travail pour concentrer son stock. On voit par là tout le profit que l'on peut tirer de cette opération.

La bonne conservation du moût concentré qui pendant un certain temps était une cause de préoccupation ne l'est plus maintenant. Des récipients en fer émaillés intérieurement et même des fûts en bois revêtus intérieurement d'un enduit isolant permettent la parfaite conservation du concentré.

Dans tous les cas, cette opération permet tout en réduisant la quantité de vin ce qui correspond aux desiderata du législateur, d'augmenter la valeur dudit vin, ce qui répond non seulement au but du législateur, mais à celui de la collectivité tout entière.

Au point de vue réglementation, le principe de l'utilisation en vinification des moûts concentrés étant reconnu par l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931, il suffirait de simplifier les formalités à remplir aux termes du décret du 1er août 1931. Un contrôle pourrait être établi sans qu'il soit vexatoire.

Il semble qu'avec un peu de bonne volonté, il ne serait pas difficile de tirer un parti considérable du secours que peut apporter la concentration des moûts à la viticulture.

Virgile Miroir-Malvezin,
œnotechnicien.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Distillation obligatoire ou blocage? (Gustave Coste). — Chez les vignerons d'Arbois. — Interdiction de l'entrée et du transit de plantes, et fruits susceptibles d'introduire en France le pou de San José. — Situation du marché des vins à fin février.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous subissons en ce moment les températures variables du mois de mars, avec différentes directions de vents assez froids et forts. Le thermomètre ne descend pas au-dessous de zéro ; mais les nuits très froides retiennent la végétation qui ne part pas. Beaucoup de vignes paraissent engourdies, d'autres « pleurent ». En général, les bourgeons ne se gonflent pas encore. Enfin le débourrement sera tardif cette année. Ce sera peut-être un bien, à cause des gelées blanches que nous subirons certainement dans quelques jours, si les nuits deviennent un peu humides et les matinées froides.

L'aubépine qui fleurit ici vers le milieu de mars et souvent au début de ce mois, ne semble pas vouloir se couvrir de fleurs de quelque temps. Beaucoup d'amandiers sont encore en fleurs, alors que très souvent ils ont fini de fleurir fin février.

Les pluies et la neige que nous avons signalées la semaine dernière ont fait du bien au terrain qui avait besoin d'un peu d'eau chez nous. Le vent du Nord qui a soufflé après, a permis de continuer les labours dont certains étaient un peu en retard à cause des fortes gelées qui n'avaient pas permis de labourer le matin pendant le mois de février.

On continue encore les fumures. Beaucoup de propriétaires viticulteurs avaient hésité au début à mettre des engrais dans certaines vignes qui n'avaient pas été fumées l'année dernière et même depuis deux ans. Ils se sont décidés maintenant malgré la crise, à acheter des engrais. Il faudrait se hâter de terminer les fumures, pour que les pluies d'avril puissent dissoudre les éléments fertilisants.

Dans notre région, si on fume trop tard, on s'expose, lorsque des pluies abondantes ne surviennent pas après le mois d'avril, comme cela se produit souvent dans le Midi, à ce que les engrais ne produisent aucun effet. Si ce sont des engrais organiques, ils peuvent même nuire pendant les grandes sécheresses d'été.

Les nitrates de soude ou de chaux peuvent s'employer jusqu'en mai. Il vaut mieux ne pas les employer avant le mois d'avril, dans les années où la végétation est en retard comme celle-ci.

La taille de la vigne doit se terminer en mars.

On nous a demandé ces jours derniers quelle était la meilleure époque pour effectuer les greffages en fente sur place. Les greffages de février à fin mai ont une bonne réussite suivant la température et le régime des pluies ; mais il vaut mieux greffer avant ou après la montée abondante de la sève. Dans les hivers doux, les greffages de fin février ont toujours donné de bons résultats. Surtout parce qu'à ce moment les sarments destinés à fournir les greffons sont encore sur les ceps ou sont coupés depuis peu. Ils sont sains.

Cette année, il aurait été imprudent de greffer en février, à cause des températures au-dessous de zéro, qui se sont produites pendant presque tout le mois ; mais il faudra greffer avant le départ de la végétation ou attendre le milieu d'avril, parce que lorsque la température s'adoucira, la sève sera très abondante, ce qui nuirait à la soudure du greffon si on greffait à ce moment.

Il n'y a donc pas d'époque fixe à conseiller pour effectuer les greffages sur place. Il faut tenir compte du temps. Si on greffe de bonne heure et qu'il survienne des pluies très abondantes aussitôt après le greffage, la réussite peut ne pas être très bonne. Le greffage au mois de mai ou fin avril serait le meilleur à notre avis ; c'est-à-dire après les intempéries qui peuvent se produire en février, mars et commencement d'avril ; mais, dans ce cas, il faut avoir soin de conserver les sarments destinés à fournir les greffons, dans le sable, comme nous l'avons déjà indiqué. Si l'on greffe avec des greffons avariés à cause d'un trop long séjour dans l'eau, on risque d'avoir des greffes malingres. Nous répétons que le choix des sarments destinés à fournir les greffons, a une très grande importance, ainsi que leur conservation, lorsqu'on greffe en retard. Dans notre région, nous constatons que la conservation des sarments coupés à l'avance, laisse beaucoup à désirer. Dans ce cas, il vaut mieux greffer fin février ou mars, par des années à température moyenne.

Si on greffe au moment de la montée de la sève, il est indispensable, si les porte-greffes sont vigoureux ou si c'est du Rupestris, de décapiter les sujets quelques jours à l'avance. On s'expose à avoir une très mauvaise réussite, si on coupe les porte-greffes en même temps qu'on pratique le greffage sur place.

Lorsqu'on greffe de bonne heure, il faut butter le greffon et le recouvrir complètement de terre et marquer l'emplacement avec deux roseaux réunis par l'extrémité supérieure. Si au contraire on greffe fin avril et mai, le dernier œil du greffon doit être à fleur de terre. Dans la greffe de février et mars, les œils du greffon qui restent plus longtemps à se développer sont exposés à être dévorés sous terre, par des insectes de printemps.

A la cave, il faut faire le second soutirage des vins qu'on veut conserver l'été.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles se ressemblent, toutes les semaines. Aucun coup de fouet dans le mouvement des achats. Le commerce extérieur s'alimente lentement par de petits achats qu'il fait à la propriété ou dans les coopératives de production. Les cours sont stationnaires entre 75 et 115 francs l'hecto nu pris à la propriété, suivant degré et qualité. Les vins de 11° qui dépassent 100 francs sont supérieurs comme qualité.

On continue à parler sur les marchés, du fameux statut de la viticulture et à

le critiquer fortement. Ce statut a occasionné et occasionne des entraves multiples sans améliorer les cours.

La seule chose qui ait contribué à stabiliser les cours actuels, ce sont les nouveaux droits de douane prohibitifs pour les vins étrangers. Il ne rentre plus de vins d'Espagne dans le port méditerranéen de Sète où il en entrait tant les années précédentes. A la frontière de l'Est, les gares ne sont pas encombrées de vins d'Italie.

Les plantations continuent de plus belle en France et en Algérie, puisque nous voyons toujours circuler, malgré l'époque déjà avancée des plantations, des quantités considérables de plants racinés américains ou des hybrides. Nos ports méditerranéens en chargent tous les jours pour l'Algérie, la Tunisie et le Maroc, à tel point que le prix des racinés se maintient toujours comme dans les marchés précédents à 600 fr. le mille pour les beaux Rupestris. C'est un prix élevé.

Le grand coupable de cette loi socialiste dite « le statut de la viticulture » sent si bien le mécontentement des vrais viticulteurs, qu'il cherche à déclencher un mouvement de sympathie électorale dans son parti S.F.I.O., par ses amis de même nuance politique. — E. F.

Distillation obligatoire ou blocage ? — Les controverses qui se produisent sur les mérites ou défauts respectifs de la distillation ou du blocage jettent le trouble dans l'esprit des vignerons ; nous allons tâcher d'éclaircir le sujet.

La distillation obligatoire d'une fraction de la récolte des vins, c'est la destruction de la marchandise, et par suite sa *raréfaction définitive* sur le marché.

Le blocage c'est l'immobilisation, par conséquent la conservation de la marchandise chez le producteur, et par suite sa *raréfaction provisoire* sur le marché.

L'expérience faite pendant la campagne actuelle se produit dans des conditions fort complexes ; elle met en œuvre à la fois les deux systèmes, la distillation obligatoire en vertu de la loi du 19 avril 1930 et de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, et aussi le blocage en vertu de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931. D'après l'administration, la distillation obligatoire ferait disparaître environ 5 millions d'hectolitres ; le blocage immobiliserait environ 3 millions. Quelle sera la part de chacun des systèmes dans la situation qui sera révélée en fin de campagne ? Il sera, je crois, difficile de le dire.

Cependant, dès à présent, l'expérience fait ressortir les inconvénients du système de la distillation obligatoire : il nécessite un abattement à la base extrêmement élevé, à raison de l'impossibilité pratique et parlementaire de généraliser la distillation obligatoire chez les petits et moyens vignerons.

Les réclamations nombreuses qui se produisent en ce moment visent uniquement les prestations d'alcool ; que serait-ce si, au lieu d'atteindre 15 ou 20.000 viticulteurs, ces prestations atteignaient seulement 500.000 sur 1.500.000 déclarants ?

La distillation obligatoire offrirait, en outre, un très grave danger, si elle faisait disparaître la totalité des excédents ; le cas ne peut se produire cette année, puisque le blocage laissera subsister environ 3 millions d'hectolitres. Mais si ces 3 millions d'hectolitres étaient également voués à la distillation, en cas de récolte déficitaire survenant, ce serait la pénurie sur le marché, l'exagération des prix et par suite l'envahissement des vins étrangers, que faciliterait peut-être une suspension du droit de douane. Quels prix n'aurait-on pas vus en 1927, si les excédents de la récolte 1925 avaient été intégralement absorbés par la distillerie ? Comment la C. G. V. aurait-elle pu, en mars 1927, obtenir de la Commission des Douanes de la Chambre le relèvement du tarif de 24 fr. 60 à 55 francs ? notre demande, qui tendait à faire porter le droit à 65 francs se serait heurtée à un concert de protestations.

C'est, du reste, l'objection qui fut faite le 11 mai 1931 par la Commission des Boissons de la Chambre au système de la distillation généralisée.

Quant au blocage, il fait l'objet de vives critiques ; la plupart ne nous semblent pas fondées.

On fait valoir les résultats de l'expérience ; le blocage, nous dit-on, a donné des résultats désastreux au Canada pour le blé, au Brésil pour le café, il a fallu s'y décider, en fin de compte, à détruire les stocks de blé ou de café invendables. En sens contraire, la grosse industrie, pour soutenir les cours, contingente la production, c'est-à-dire raréfie la marchandise.

Ces exemples ne sont nullement concluants, parce que, d'une part, on nous donne des exemples de marchés ouverts, alors qu'en France le marché du vin est un marché fermé, et que, d'autre part, l'industrie est maîtresse de sa production, tandis que la viticulture *ne l'est pas*.

Au Canada, par exemple, le blocage du blé dans les entrepôts canadiens ne pouvait donner aucun résultat, puisque la presque totalité du blé canadien se vend en Europe, et principalement en Angleterre, où il se trouve en concurrence avec les blés du monde entier ; à quoi servait-il de bloquer du blé au Canada, puisque le blé canadien immobilisé était remplacé sur le marché anglais par du blé australien, argentin, russe, etc... ? Ajoutons que d'une année à l'autre, faute de limitation légale, la superficie cultivée en blé au Canada pouvait s'élever considérablement.

Même situation au Brésil pour le café.

En France, au contraire, nous nous trouvons en présence d'un marché fermé. Une fois la récolte faite, les quantités disponibles pour la consommation ne peuvent subir, en cas de blocage, aucune augmentation, puisque, sans préjudice du droit de douane, le blocage s'appliquant aux stocks importés, l'importation est pratiquement suspendue.

En outre, la limitation des plantations, surtout si elle était renforcée, constituerait une garantie pour l'avenir.

De même l'expérience de la grosse industrie n'est nullement à retenir. Lorsque la récolte est faite, la viticulture pendant une année ne peut augmenter sa production ; en outre, malgré les soins qu'elle reçoit, la vigne a une production très variable, qui ne dépend pas du producteur. Au contraire, l'industrie, qui, par exemple, se contingente à 70 % de sa capacité de production, peut, dans un délai très court, si la marchandise se raréfie et atteint des prix qui aboutiraient en fait ou en droit à l'annulation du droit de douane, rétablir sa production à 80, 90 ou 100 % ; il n'y a donc pas à redouter, quand il s'agit de l'industrie, la situation critique qu'amènerait, lorsqu'il s'agit des vins, la coïncidence de la suppression des excédents par la distillation avec la survenance d'une récolte déficitaire.

Est-ce à dire que nous considérons le blocage comme un procédé d'une efficacité certaine ? Nous n'oserions l'affirmer ; mais ce que nous pouvons dire, c'est que l'autorité de l'expérience ne peut être invoquée contre lui, que le procédé apparaît comme rationnel et mérite d'être essayé dans des conditions bien nettes, et non dans les conditions complexes de la campagne actuelle.

Que se passera-t-il en cas de blocage ? L'expérience seule pourra le démontrer. Les adversaires du blocage prétendent qu'en fin de campagne, ce sera la débâcle, que les vins nouveaux, faute de logement, seront jetés à vil prix sur le marché, que le déblocage troublera toutes les prévisions du commerce, etc...

On peut supposer plus rationnellement que, parmi les vins bloqués, ceux de qualité douteuse se distilleront peu à peu pendant le cours de la campagne ; que les vins de bonne conservation, au contraire, seront conservés, si la récolte prochaine apparaît comme déficitaire, ou seront distillés à leur tour si cette récolte se montre abondante ; il pourra même arriver qu'un viticulteur distillera son vin nouveau, si sa vendange a été avariée par les intempéries, et vendra son vin vieux. Quant au déblocage, la loi ne le laisse pas à l'arbitraire d'un Ministre ; les conditions légales prévues par l'article 7 pourront, au surplus, être renforcées.

Ajoutons que, si le système du blocage doit être maintenu, ces modalités appelleront de sérieuses corrections ; dans cette étude, nous n'examinons le blocage que dans son principe.

Mais, nous le répétons, l'expérience seule pourra décider ; les faits sont souverains et les prévisions humaines sont souvent déçues. En 1906, lorsque le privilège des bouilleurs de cru fut rétabli, ce fut un enthousiasme général ; il

semblait que les alambics allaient fonctionner immédiatement pour débarrasser le marché de ses excédents. Mais l'illusion fut de courte durée ; la distillerie n'eut aucune activité et ce fut la baisse ininterrompue des cours.

Viendrait-on demain à rétablir le privilège ? Les choses se passeront-elles comme en 1906 ou se passeront-elles autrement ? Nous l'ignorons.

Or pour le blocage des vins, tel qu'il est prévu par la loi du 4 juillet 1931, nous n'avons aucun précédent, ni dans le passé, ni dans le présent. — Gustave COSTE, *Président de la C. G. V.*

Chez les vignerons d'Arbois. — M. Alexis Arpin s'est exprimé en ces termes à la séance mensuelle de la Société de Viticulture d'Arbois de février :

« En face des angoisses de l'heure présente, un grand mouvement se dessine en faveur du retour à la libre distillation, soupape de la surproduction qui, dans les moments de crise, a toujours sauvé la viticulture :

« Une fois de plus, les vignerons arboisiens peuvent se féliciter d'avoir rempli dans cette si utile et retentissante revendication, leur rôle habituel d'avant-garde. Si les idées sont des forces et créent des devoirs, l'idée de liberté proclamée avec tant de force par les délégués du Syndicat des Vignerons d'Arbois, — mon camarade Jallon et votre serviteur — au Congrès national des Bouilleurs de Cru du 24 août 1930, où ils ont été acclamés par M. Dessein, le vaillant président du Congrès, pour la part prépondérante qu'ils ont toujours prise en faveur de l'alambic. Les vignerons jurassiens représentés au Congres par les camarades Saillard et Maurice Rouget, ont également le devoir de s'étonner que dans la nomenclature des départements où la volonté des viticulteurs avait été exprimée, le Jura ait été passé sous silence. Les Jurassiens et en particulier les vignerons Arboisiens ne sont pas des inconnus à la Société des Viticulteurs de France, non plus quant au Syndicat national des Bouilleurs de Cru ou dans le banquet de ce dernier groupement, le vice-président du groupe des Bouilleurs de Cru à la Chambre des Députés, M. de Haut, qui avait conduit les congressistes à Mâcon, n'a pas craint d'évoquer dans son toast en face du Préfet de Saône-et-Loire, représentant le gouvernement, les sénateurs et députés de la région, des représentants de plus de deux millions de bouilleurs, l'action d'éclat des 300 vignerons arboisiens qui, épris de cet idéalisme ancestral, se sont, le 30 septembre 1830, lancés à l'assaut de la Liberté, en se dirigeant sur les bureaux de la Régie, où après avoir entassé papiers, registres, tables, chaises, ils ont résolument mis le feu.

Après cette allocution applaudie, le président de la Section d'Horticulture parle des plantations et particulièrement des « Soins et traitements d'hiver des arbres fruitiers ». Mettant en parallèle les produits employés et les résultats obtenus, il indique les traitements les plus avantageux.

Un sociétaire remarquant la variété et l'abondance des fruits qui poussent dans la vallée de la Cuisance, demande si l'on ne pourrait pas organiser la vente des fruits. La question sera mise à l'étude.

Un vigneron demande si l'on ne pourrait pas établir le cours des vins et les publier comme le font certaines régions. Une entente préalable entre récoltants et négociants pourrait rendre possible cette suggestion, par exemple pour une récolte moyenne, comme en 1929, les vins fins suivant nature et qualité ont fait de 4,50 à 6 fr. le litre ; en 1931, leur valeur n'est que de 2,50 à 3 fr., ce qui fait un cours moyen de 2,75. La question sera également étudiée.

Le président proteste pour la faiblesse avec laquelle on applique la loi de 1921 sur la vente et l'appellation d'origine. Trop de vins se vendent encore sous l'appellation d'origine à laquelle ils n'ont pas droit.

Interdiction de l'entrée et du transit de plantes, parties de plantes et fruits susceptibles d'introduire en France le pou de San José. — Le Président de la République française,

Vu l'article 81 de la loi du 21 juin 1898 (code rural, livre III, chapitre IV) concernant la police rurale ;

Vu le décret du 30 novembre 1898 interdisant l'entrée en France des végé-

taux, parties de végétaux et objets susceptibles de transporter le pou de San José (*Aspidiotus perniciosus*) ;

Vu les dangers que peut causer aux plantations d'arbres fruitiers et forestiers l'introduction en France du « pou de San José », dont la présence vient d'être constatée à Paris sur des fruits provenant des Etats-Unis d'Amérique ;

Vu l'avis du comité consultatif des épiphyties ;

Sur le rapport du ministre de l'agriculture,

Décrète :

Art. 1er. — Sont interdits l'entrée et le transit en France des plantes vivantes et parties de plantes vivantes, y compris les fruits frais (arbres et arbustes, produits de pépinières, boutures et autres parties de végétaux) originaires ou en provenance des Etats-Unis d'Amérique.

La même interdiction s'applique aux autres pays où la présence de l'*Aspidiotus perniciosus* (pou de San José) a été constatée : Australie, Canada, Chine, Japon, Nouvelle-Zélande.

Cette prohibition est applicable aux caisses, sacs et autres emballages servant ou ayant servi à transporter les objets ci-dessus mentionnés.

Art. 2. — L'importation en France des fruits frais en provenance de pays autres que ceux frappés de l'interdiction portée à l'article précédent, n'est autorisée que si les envois sont accompagnés d'une attestation de l'autorité compétente du pays d'origine indiquant le lieu de production.

Art. 3. — Des arrêtés du ministre de l'agriculture indiqueront, le cas échéant, les pays, autres que ceux mentionnés à l'article 1er ci-dessus, auxquels l'interdiction faisant l'objet dudit article devra être appliquée.

Art. 4. — Par dérogation à la prohibition portée à l'article 1er, peuvent être autorisées :

1° L'importation de certaines catégories de fruits manutentionnés, dans le pays d'origine, de façon à donner toute assurance qu'ils ne sont pas porteurs d'*Aspidiotus perniciosus* ; cette importation devant être effectuée dans les conditions et par les bureaux de douane fixés par arrêté du ministre de l'agriculture, après avis du comité consultatif des épiphyties ;

2° L'importation de plantes vivantes, parties de plantes vivantes et fruits frais destinés à des études et recherches, moyennant des permis accordés par le ministre de l'agriculture, qui fixera les conditions sous lesquelles cette importation pourra être autorisée.

Art. 5. — Le décret du 30 novembre 1898 relatif à l'*Aspidiotus perniciosus* est abrogé.

Art. 6. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 8 mars 1932.

Paul Doumer.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'agriculture,
Dr Chauveau.

Situation du marché des vins à fin février. — Le *Journal officiel* du 15 mars donne les chiffres suivants, que nous commenterons dans notre prochain numéro :

Sorties mensuelles des vins : 3.881.371 hectolitres ; consommation taxée, 3.894.959 hectolitres ; stocks du commerce, 13.201.605 hectolitres.

Ces chiffres confirment ce que nous avons dit sur la situation inchangée, mais peu favorable du marché des vins. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 115 à 125 francs ; 9°, 130 à 140 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; Corbières 11°, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus, 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus, la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 10 fr. 50 à » fr. ». Distillerie, 7 fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (14 mars 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. » ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 720 fr. à 730 fr. ; trois-six de marc 86°, de 675 à 685 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 665 à 675 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (15 mars). — Vins rouges, 8 à 10°, de 75 à 110 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, 730 fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, 680 à 690 fr. Pour le reste pas d'affaires.

Béziers (14 mars). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (13 mars). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 mars). — Vins de 9 fr. 25 à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (12 mars). — De 9 fr. 25 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (10 mars). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 164 fr. à » fr. »; orges, 80 fr. à 85 fr.; escourgeons, 84 fr. à 87 fr.; maïs, 74 fr. » à 80 fr. »; seigle, 93 fr. » à 95 fr. »; sarrasin, 104 fr. à 110 fr.; avoines, 93 fr. à 103 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 58 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 80 à 43 fr. 47. Chicago, 54 fr. 35 à 59 fr. 80. — Sons, 50 fr. à 56 fr. — Recoupettes, de 42 à 48 fr.; remoulages, de 65 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 110 fr.; sterling, 90 à 100 fr.; Rosa, 120 à 125 fr.; Nouvelle d'Algérie, 300 à 340 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 725 fr.; Féveroles, de 85 à 110 fr.; luzerne, de 550 à 850 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 216 fr. 50 à 217 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux 6 fr. » à 16 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. ». — Longe, de 9 fr. 50 à 13 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre**, gros cristaux, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Mandarines d'Algérie, 400 à 600 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 34 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 320 à 410 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Marrons français, de 200 à 300 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.200 à 1.500 fr. — Artichauts Alger, 175 à 240 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 150 à 600 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 300 fr. — Laitues du Midi, 75 à 120 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.